



酵母

# 酵母ES488

酿造陈酿型红葡萄酒的酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>我们建议将 ES488 酵母用于酿造新世界风格的陈酿型红葡萄酒。它能强化非常成熟的红葡萄原料的品种特性，尤其是红色水果香气（覆盆子、蔓越莓、红醋栗和樱桃等），并且还能通过引入矿物、香料（甘草）和花香（紫罗兰）等来增加香气的复杂度。用该酵母酿造的葡萄酒在酒精发酵结束时就已经拥有非常好的香气。</p> <p>ES488 还能帮助掩盖成熟度较好的葡萄中自带的草本类气息并帮助提升硫醇类香气的表达。它还具有很好的提取能力，酿制的葡萄酒具有很好的结构感和颜色稳定性。</p>																
	<p><b>微生物特征</b></p> <table border="0"> <tr> <td>菌种</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>发酵温度</td> <td>15 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>中等：允许长时间浸渍并限制温度峰值</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤16% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>嗜杀酵母</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	15 - 28°C	迟滞期	短	发酵速率	中等：允许长时间浸渍并限制温度峰值	酒精耐受力	≤16% (v/v)	嗜杀性	嗜杀酵母				
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
发酵温度	15 - 28°C																
迟滞期	短																
发酵速率	中等：允许长时间浸渍并限制温度峰值																
酒精耐受力	≤16% (v/v)																
嗜杀性	嗜杀酵母																
	<p><b>酿造特性</b></p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>高</td> </tr> <tr> <td>O<sub>2</sub> 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>H<sub>2</sub>S 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub> 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>乙醛产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>苹果酸发酵兼容性</td> <td>高，会支持苹果酸发酵的启动。可部分代谢苹果酸。</td> </tr> </table> <p>酯类产量高。 降低苹果酸发酵后的颜色损失。</p>	N 需求	高	O <sub>2</sub> 需求	中等	挥发酸产量	低	H <sub>2</sub> S 产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	甘油产量	中等	乙醛产量	低	苹果酸发酵兼容性	高，会支持苹果酸发酵的启动。可部分代谢苹果酸。
N 需求	高																
O <sub>2</sub> 需求	中等																
挥发酸产量	低																
H <sub>2</sub> S 产量	低																
SO <sub>2</sub> 产量	低																
甘油产量	中等																
乙醛产量	低																
苹果酸发酵兼容性	高，会支持苹果酸发酵的启动。可部分代谢苹果酸。																
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 用成熟的葡萄原料酿制的中等陈酿和陈酿型的红葡萄酒；</li> <li>• 品种典型性强的红葡萄酒；</li> <li>• 发酵未完全成熟的葡萄原料以减少生青味。</li> </ul>																
	<p><b>用量</b></p> <p>20 - 40 g/hL 当遇到葡萄受到霉菌感染、葡萄中的含糖量高、或者发酵条件困难等情况时，建议使用最高剂量。</p>																
	<p><b>使用说明</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 将活性干酵母融入 10 倍重量的洁净的温水中（35 - 38°C），轻柔地搅动；</li> <li>• 静置 20 分钟后再次轻轻地搅动；</li> <li>• 在刚开始入罐的同时将酵母溶液加入到果汁中。果汁和酵母溶液的温差不能超过 10°C；</li> <li>• 入满罐后，通过打循环或搅拌使酵母均匀地分布在全部果汁中。</li> </ul> <p>按照上述要求的时间和办法，可以确保再水化酵母达到最大活性。</p>																

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

	<p>为了增加果香，可以在接种该酵母的同时使用增强香气组崔芬，它们能够为酵母提供用于合成香气物质的特殊氨基酸。</p> <p>将 ES488 与博丽白组合应用可刺激硫醇的表达，并有助于减少未成熟葡萄的草本气息。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 0.5 kg - 10 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于凉爽（5 - 15°C）、干燥处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。一旦开启请尽快使用。</p>
	<p><b>合规信息</b> 产品符合以下法规： 《国际酿酒法典》</p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EU) 2019/934</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。